





Zalety piekarnika z funkcją pieca konwekcyjno-parowego

Piekarnik parowy, zwany także piecem konwekcyjno-parowym, pierwotnie był stosowany głównie w profesjonalnych kuchniach. Urządzenia tego typu spotykane były bowiem w restauracjach, piekarniach oraz w hotelach. Dziś jednak każdy z nas także może mieć w swoim domu profesjonalny piekarnik parowy. Jakie zalety posiada tak wyposażone urządzenie i dlaczego warto w nie zainwestować? **Czym jest piekarnik parowy?** Piekarnik parowy to nowoczesne urządzenie, które łączy w sobie zalety tradycyjnego piekarnika i urządzenia służącego do gotowania na parze. Pozwala więc zarówno na pieczenie, jak i gotowanie za pomocą pary wodnej. Kupując piekarnik parowy to my decydujemy, czy do przygotowania danej potrawy użyjemy pary wodnej, czy też skorzystamy tylko z funkcji tradycyjnego pieczenia. Możemy także dostosować do swoich wymagań stosunek pary do ciepła wytwarzanego przez piekarnik. Wszystko po to, aby za każdym razem osiągać jak najlepsze efekty pieczenia, a nasze potrawy były zawsze udane. **Najważniejsze zalety piekarnika parowego** Z zasady piekarniki parowe to urządzenia przeznaczone do zabudowy. Jeśli więc chcemy mieć w swojej kuchni tego typu urządzenie, musimy przystosować zabudowę kuchenną pod jego montaż. Piekarnik parowy to idealny wybór dla osób dbających o swoje zdrowie i często przygotowują potrawy na parze. Piekarnik parowy, dzięki nowoczesnej funkcji pary wodnej, zapobiega wysychaniu potraw, co często ma miejsce w przypadku korzystania z tradycyjnych urządzeń. Dzięki niemu nasze dania są zawsze soczyste i miękkie. Funkcja pary wodnej przydaje się także podczas przygotowania w piekarniku ciast i domowego pieczywa. Para wodna sprawia bowiem, że ciasto lepiej rośnie oraz jest bardziej wilgotne w środku. Dzięki niemu możliwe jest osiągnięcie jeszcze lepszych rezultatów podczas pieczenia ciast i pieczywa. Piekarnik parowy to idealny wybór dla osób dbających o swoje zdrowie. Pieczenie na parze odbywa się bowiem w znacznie niższej temperaturze, co przyczynia się do zachowania większej ilości składników odżywczych i witamin w potrawach. Para wodna wydobywa także to, co najlepsze w naszych produktach, uwydatnia ich smak, aromat oraz pozytywnie wpływa na ich konsystencję. Piekarnik parowy będzie więc dobrym wyborem dla osób chcących lepiej zadbać o swoje zdrowie oraz osiągać jeszcze lepsze rezultaty w kuchni. **Piekarniki parowe – jakie urządzenie wybrać do swojej kuchni?** W sprzedaży dostępnych jest sporo piekarników parowych. Zanim jednak kupimy jeden z nich warto uważnie zapoznać się z jego opisem i specyfikacją. Nie wszystkie bowiem piekarniki określane mianem parowych są nimi w rzeczywistości. Dla ułatwienia podamy przykłady dwóch urządzeń, które warto wziąć pod uwagę przy zakupie. Dobrym przykładem piekarnika parowego jest ELECTROLUX EOB8757AOX. Jest to energooszczędne urządzenie posiadające klasę energetyczną A+ i wyposażone w system parowy CombiSteam Pro. W tym piekarniku para wodna jest wykorzystywana nie tylko do samego przygotowywania potraw, ale także do czyszczenia wnętrza piekarnika. Pozwala na zmiękczenie zabrudzeń, dzięki czemu czyszczenie piekarnika jest proste i przyjemne. Obecność termosondy umożliwia urządzeniu optymalne dobranie ilości pary wodnej, dzięki czemu potrawy są zawsze perfekcyjnie przygotowane. Drugą, wartą uwagi propozycją, jest [piekarnik parowy w Neonet.pl](https://www.neonet.pl/agd-do-zabudowy/piekarniki.html) BOSCH CSG656RS1. Jest to urządzenie, które pozwala na tradycyjne pieczenie oraz gotowanie na parze. Wyposażone jest w termoobieg, prowadnice teleskopowe oraz nowoczesny kolorowy wyświetlacz. Jego zaletą jest także dołączone do zestawu wyposażenie przeznaczone do gotowania na parze.

